

LE SAINT ARMAND

VOL. 3 N° 4
FÉVRIER 2006

VOIR PLUS LOIN

NOS ÉLUS MUNICIPAUX SONT-ILS ASSEZ BIEN PAYÉS?

La population de Saint-Armand compte près de 1 300 citoyens. Sept d'entre eux sont chargés de gérer les affaires de la municipalité au nom de l'ensemble des membres de cette petite communauté. Bon an mal an, ces sept citoyens doivent décider comment sera administré le million de dollars et plus qu'entraîne la prestation des divers services municipaux.

Au-delà de l'importante somme que cela représente, les décisions que doivent prendre ces gestionnaires auront souvent un impact important sur la qualité de vie de l'ensemble de la population. Ils sont non seulement responsables de la bonne gestion de notre argent, ils portent également la vision de ce que sera Saint-Armand dans le futur. Convenons qu'il ne s'agit pas d'une mince responsabilité. Leurs réussites nous profiteront durant des années, de même qu'à nos enfants. Leurs erreurs pèseront aussi sur les générations à venir.

Et comment ces personnes sont-elles rémunérées pour ce travail? La réponse tient en un mot: « mal ». Ou peut-être en deux mots: « très mal ». Une misère à vrai dire. Pour être plus précis, la rémunération totale du maire et des six conseillers de Saint-Armand était de moins de 13 500 \$ en 2005. C'est dérisoire si on tient compte des services que doivent fournir ces sept gestionnaires dont les actions engagent toute la communauté! Étant donné l'ampleur de leur tâche et le temps qu'ils doivent y consacrer, ils sont payés bien au-dessous du salaire minimum.

En lisant les prévisions budgétaires pour 2006, on notera que les membres du Conseil ont voté un budget global qui s'élève à 13 895 \$ pour la rémunération du maire et de ses six conseillers en 2006. Cela représente un maigre 2,6% d'augmentation. C'est peu, trop peu.

Monsieur Réal Pelletier, qui entame un second mandat au poste de maire, a tenu à déclarer que lui-même et les conseillers en avaient décidé ainsi dans l'intérêt de la communauté. « On n'est pas là pour l'argent », a-t-il lancé.

De notre côté, nous estimons qu'il ne serait ni choquant ni déplacé de bonifier sensiblement la rétribution des élus municipaux. D'autant plus que, dans un proche avenir, les enjeux municipaux sont appelés à prendre une place considérable et à se complexifier et que, inévitablement, les populations vont exiger davantage encore de leurs élus.

La rédaction



LES GENS D'ICI MADAME YVONNE JEAN RAYMOND

par Éric Madsen

C'est avec un grand plaisir que je vous parle aujourd'hui d'une dame bien connue de nos lecteurs, pour qui j'ai beaucoup de respect et que j'adore, un petit bout de femme incroyable, Madame Yvonne Jean Raymond. Sachez que de résumer une vie en mille mots est un exercice périlleux, que fatallement on tourne les coins un peu ronds.

HIER

Yvonne est née le 19 avril 1912 à Saint-Eugène, comté de l'Islet, dans le bas du fleuve, sur la ferme paternelle. Sixième d'une famille de neuf enfants, elle se souvient encore toute petite de ces hivers rigoureux, où la neige restait sous les sapins jusqu'en juin. Et que de fréquenter l'école à un mille de marche représentait tout un défi, « l'hiver c'était tough » ajoute-t-elle dans un rire. Son père, draveur de métier, disparaît dans la nature annuellement, et c'est sans lui qu'Yvonne se souvient de ses Noël sans cadeaux, ensevelis sous la neige qu'on peinait à déblayer avec des chevaux. C'est avec grande peine et impuissance qu'à l'âge de quatre ans, Yvonne voit sa mère partir au ciel à 31 ans épisée par la vie. Orpheline, c'est sous l'aile et les jupes de sa grande sœur aînée de neuf ans qu'Yvonne grandit. Apprendre à cuisiner, broder, cultiver le jardin si essentiel, affronter les « ma tantes », grandir encore et apprendre que soudainement la famille déménage.

À douze ans, Yvonne réside à Philipsburg, là où son père, par un série de contacts, s'est trouvé une job à la construction des routes, ainsi qu'à la carrière de marbre. Après le brouhaha du déménagement, sa grande sœur de mère décide qu'Yvonne doit parfaire son anglais. Elle ira donc à l'école anglaise et surtout vivre dans une famille de Franklin, au Vermont, pour aider une mère désemparée à cause de ses deux enfants handicapés, en retour d'un gîte. Après bien des efforts, en juin 1929, à dix-sept ans, Yvonne décroche son diplôme (que j'ai vu d'ailleurs accroché dans son salon) d'une académie de Swanton (Vermont). De retour au pays, c'est durant une de ces innombrables veillées du samedi soir qu'un certain Frédéric « passait son temps à me regarder » se remémore-t-elle. Il m'a demandé si je voulais danser, « en plus c'était lui le caller », alors ... Yvonne a pris cinq ans avant de dire oui à l'autel de l'église de Philipsburg, ayant longuement mûri sa décision avec l'aide de sa grande sœur qui voyait à tempérer les ardeurs. Durant cette période où l'on ne faisait que sortir les samedis soir, Yvonne ne perd pas de temps et se lève aux aurores pendant trois ans, afin de servir les

Le budget de notre municipalité	p.2
Le temps des sucres chez Luc	p.3
Présence amérindienne	p.4
Nouvelles de notre communauté	p.5
Le plus vieux métier du monde	p.6

La vraie force, c'est pas celle qui éteint les feux, c'est celle qui fait tourner les vents.

Fred Pellerin, *Comme une odeur de muscles*, 2005



Yvonne Jean Raymond et ses enfants à Noël 2004.
Dans l'ordre habituel: Marie, Thérèse, Yvonne, Louise, Jean, Roland, Richard, George

déjeuners aux travailleurs dès cinq heures le matin, dans un des restaurants mythiques de Bedford, le restaurant Café Canadien.

Le jour du mariage, son homme lui apprend que c'est à Sherbrooke qu'ils passeront leur nuit de noce et qu'au retour elle s'installera temporairement chez les beaux-parents. Environ dix mois et demi plus tard une cigogne passe, et c'est le début d'une nouvelle vie. Yvonne a eu huit enfants, veut-elle bien me préciser, car elle en a perdu un en cours de route, et que pour elle il compte autant que les sept autres. Elle arrête donc de travailler pour besogner encore plus à la maison, mère à son tour, elle doit prendre soin des siens. Quelques années plus tard, la famille s'installe à Saint-Armand sur le chemin du même nom à la sortie ouest du village. Le père camionneur-commissionnaire sillonne les routes du matin au soir finissant sa carrière au volant d'un autobus scolaire. Pendant ce temps, la mère élève ses petits et découvre le chant et la musique, cultiver le jardin et surveille les petits tous les midis à l'école du village, ainsi les années passent. Les plus vieux quittent le nid, bientôt suivis par les plus jeunes et soudainement on devient grand-mère.

Et le temps qui file si vite, Yvonne occupée maintenant à prendre soin de son homme atteint d'une maladie des reins, tâche qu'elle assumerà durant vingt ans, jusqu'au jour où « Fred » décroche à 78 ans. Une nouvelle vie commence.

AUJOURD'HUI

Le 19 avril prochain, Yvonne pourra souffler les flammes de 94 bougies. Elle habite à Bedford depuis seize ans, et dans son petit appartement elle rayonne encore. À l'heure où l'on parle de plus en plus des aidants naturels, de ces adultes qui doivent prendre soin de leurs parents pas toujours volontairement, que des coroners enquêtent sur les services donnés par les centres d'hébergement privés et publics, qu'on entend parfois des histoires d'horreur que vivent nos

petits vieux, on peut se questionner. Quelle est votre recette chère Yvonne? « Mes enfants sont très précieux, ils s'occupent de moi et s'enquièrent de mon état à tous les jours ou presque ». Effectivement, pouvoir compter sur les enfants qui font chacun leur part est bien précieux. Mais au delà de ça, Yvonne comment faites-vous? « Il s'agit de vouloir, être calme et ne pas s'énerver... tu sais j'étais jeune et déjà toute seule, c'est au tout début de ma vie que j'ai appris à m'occuper de moi ». « Il faut avoir confiance en soi, ne pas s'inquiéter de rien, j'ai une bonne santé, je connais mes limites, je passe par dessus les difficultés qui parfois sont des petits riens ». Est-ce que tenir votre journal intime y est pour quelque chose? « Oui, non, je ne sais pas, mais je prie beaucoup, matin et soir, et je parle à celui qui nous dirige là haut », me dira-t-elle pour conclure, l'œil pétillant.

DEMAIN

Yvonne continuera de voir ses amis, lors du prochain voyage organisé par l'Âge d'or. Une de ses filles va passer avec l'épicerie, ou encore un des garçons qui vit un peu loin va dormir sur le divan du salon, un des jumeaux va arrêter son camion et descendre une petite heure. Si un des enfants vient la chercher, elle aura été voter « c'est sûr » toujours bien au courant de ce que vit notre monde. Toutefois, elle commencera à trouver le temps long et « être seule est en train de me peser », avancera-t-elle. Sans véritable contrôle sur ce que lui réserve l'avenir, elle souhaite simplement que le monde devienne meilleur et « que tous s'aiment, écoutent leur conscience et prennent soin de cette terre qu'on nous a donnée ». Message reçu.

J'ai connu Yvonne à l'école, la maman du midi de plusieurs d'entre nous, surveillant nos pitreries et nos manières avec un sourire toujours bienveillant sur son visage, et c'est ce souvenir là que je vais garder pour toujours. Merci chère Yvonne.

PHOTO: FAMILLE RAYMOND

ENCORE UNE PREUVE QUE LA PLANÈTE SE RÉCHAUFFE!



THE AGNOSTICS GUIDE TO GOING TO CHURCH

By Sandy Montgomery

I suppose many wonder why people like me actually go to church on Sunday.

I assure you it is not to feel rotten about yourself. There is a time during the service when you contemplate your shortcomings, but immediately thereafter you resolve collectively to do better. Maybe you can become that wonderful person your dog seems to think you are!

You are encouraged to learn to accept others with their quirks.

You are asked to recognize that none of us is the cause of all the good we have had in our lives; good fortune and others have played a big part.

You are asked to understand in your heart that every man is your brother and that we owe it to each other to help each other make it through the rough times.

You are encouraged to celebrate the joy of being alive. Many of us have at some time narrowly escaped death. We managed to dodge the bullet or it just grazed us. We were still alive the next day. What sublime joy in appreciating our good fortune in having been spared. Let us make the most of each extra day we have been given to live.

In church you learn to appreciate the truth of the last words spoken to Adam in the creation story: «Dust you are, to dust you shall return.»

You are asked to recognize injustice and to act.

You are asked to be open to the mysteries of life.

If you do try going to church, no one will insist on your believing that there is a supernatural puppet master who micro-manages the cosmos. The church is way past thinking that personal misfortune is «God's Will».

No one will tell you what you must believe. You can only come to believe as you learn for yourself. To paraphrase the Reverend Stan Irving, «Try as you might, there is always the possibility, for all your striving, that you will never experience God. That is not your fault, nor your shortcoming. Just be open to experiencing God in your life.»

You will find few who insist their religion is the route to salvation and that those from other religious traditions are mistaken or damned.

No one will be disturbed if you doubt that everything written in the Bible is factual. No one today will ask you to finance an expedition to find Noah's ark. What is important is to understand the truth in a story, even if it is not factual.

In many churches you will find that the priest has often had a successful career in an unrelated field and then chosen to minister to the spirit. They are people like you and me.

You will find few in the church who insist that hell is the place where unrepentant scoundrels go when they die. Hell is in many places, as is heaven. For me, hell is being overwhelmed by the awful realization you have made a serious mess of your life and it is too late to do anything about it. Heaven is found in many places.

VIE MUNICIPALE LE BUDGET DE NOTRE MUNICIPALITÉ EN 2006

Le 22 décembre 2005, le conseil municipal tenait une assemblée extraordinaire pour adopter les prévisions budgétaires pour l'année 2006. Le *Journal* y était. Nous étions d'ailleurs les seuls citoyens présents. Il aura fallu moins de 30 minutes pour adopter le budget, dont voici les points saillants.

Le Conseil prévoit dépenser cette année près de 1,4 million de dollars. En 2005, les prévisions étaient d'environ 1,6 million, mais les dépenses réelles ont été de quelque 1,2 million. Ce qui laissait un surplus accumulé de plus de 400 000 \$. Bref, les finances de Saint-Armand se portent plutôt bien. Ce qui permet au Conseil de ne pas augmenter les taxes cette année encore.

s'élèvera à 94 350 \$ en 2006, soit une augmentation de 9%, principalement attribuable à un ajustement de la rétribution de nos pompiers.

Au chapitre de la voirie et du déneigement, le Conseil prévoit dépenser 282 836 \$, ce qui représente une augmentation qui frôle les 29% par rapport aux coûts engagés l'an dernier à ce poste budgétaire. Cette augmentation est principalement due à l'acquisition de matériel et d'équipements, laquelle devrait entraîner des économies substantielles à long terme.

Au poste **hygiène du milieu**, qui comprend la cueillette et l'élimination des ordures, les services de recyclage, le traitement des matières résiduelles et des eaux

En matière de loisirs et de culture, les dépenses devraient augmenter d'environ 10% pour atteindre 60 635 \$. Soulignons que la plus grosse partie de cette somme est affectée aux divers édifices et équipements de la municipalité qui ont rapport aux loisirs et à la culture. Au chapitre des contributions financières directes à des activités culturelles, le Conseil a dépensé 4 228 \$ en 2005. Cette année, le maire et les conseillers ont prévu une somme de 14 400 \$ à cette fin.

Monsieur le maire a fait remarquer aux représentants du *Journal* que cette somme représentait 1% du budget total et qu'il était fier que la municipalité se conforme à cette norme minimale, un souhait que formule l'équipe de rédaction du *Journal* en 2005.

Le 5 décembre 2005, avant l'adoption du présent budget, le CA du *Journal* présentait au conseil municipal son rapport financier pour l'année écoulée et faisait le bilan de son apport à la culture armandoise. Par la même occasion, ses membres demandaient aux conseillers de considérer la possibilité de soutenir les efforts de l'équipe bénévole du *Journal* en lui accordant la somme de 2 500 \$ pour boucler son budget de 2006. Nous souhaitons que le Conseil reçoive favorablement notre requête. Rappelons que *Le Saint-Armand* est une organisation sans but lucratif, composée de bénévoles.

Quand on se compare... (2005)			
Municipalité	Population	Budget	Surplus/Déficit
Saint-Armand	1 297	1,6 M\$	0,4 M\$
Bedford	2 639	3,3 M\$	-0,2 M\$
Bedford Canton	804	0,4 M\$	-0,1 M\$
Pike-River	588	0,5 M\$	-0,08 M\$
Frelighsburg	1 112	1,17 M\$	-
Dunham	3 312	3,5 M\$	-0,25 M\$
Stanbridge Sta.	361	0,3 M\$	-
Stanbridge East	917	0,6 M\$	-0,29 M\$

Données arrondies du ministère des Affaires municipales et des Régions du Québec

Quelques postes de dépenses qui augmentent en 2006

La Sûreté du Québec, qui assure les **services policiers** à Saint-Armand, a facturé 171 522 \$ à la municipalité en 2005. En 2006, ces services nous coûteront 193 196 \$, soit une augmentation de l'ordre de 12,7%.

Le budget du service de la protection contre les incendies

usées, de même que le service d'aqueduc, on prévoit dépenser 175 407 \$, soit 17% de plus que l'an dernier. Soulignons que, l'an dernier, les dépenses à ce poste comprenaient une somme de 4 236 \$ affectée à l'amélioration des cours d'eau. En 2006, le Conseil a prévu de limiter ses dépenses dans ce domaine à une subvention de 1 000 \$ à la Corporation Bassin versant Brome-Missisquoi.

PUBLI REPORTAGE L'USINE GRAYMONT DE BEDFORD, UN MOTEUR ÉCONOMIQUE RÉGIONAL...



Allan Walsh, Directeur

les communautés où **GRAYMONT** opère des usines. D'abord, nous dit monsieur Walsh, «**GRAYMONT** tente par tous les moyens de réduire au minimum les inconvénients liés à la présence de ses opérations dans son environnement immédiat. C'est pourquoi nous avons développé une politique très claire de protection de l'environnement, en implantant des mesures de contrôle sévères qui permettent à nos usines de respecter toutes les règles édictées par le Ministère de l'environnement. Pour illustrer mon propos, continue monsieur Walsh, je prendrai l'exemple de la construction de notre nouvelle usine de concassage où, **sur un investissement total de 13 millions de dollars, près du quart de cette somme sera consacré à l'amélioration des techniques de contrôle environnemental**. Ces nouvelles mesures donneront des résultats concrets qui feront en sorte que les habitants de Bedford souffriront moins de la poussière et du bruit, tout en permettant à notre nouvelle usine d'améliorer sa productivité.»

SOUCIEUX DE L'ENVIRONNEMENT...

Monsieur Allan Walsh, le directeur de l'usine **GRAYMONT** de Bedford, a tenu à expliquer aux lecteurs du journal *Le Saint-Armand* la philosophie de sa société, quant aux relations qu'elle souhaite entretenir avec

dans les procédés de traitement des eaux et contribue, de ce fait, à procurer aux citoyens de plusieurs régions du Québec une eau potable d'excellente qualité.

«Malheureusement, malgré la mise en place d'une technologie novatrice et de mesures rigoureuses destinées à protéger l'environnement, nos opérations causeront toujours certains inconvénients, reconnaît monsieur Walsh. Nous opérons une usine qui, par la nature même de ses activités, doit bouger de la matière première pour la transformer en produit. C'est pourquoi, outre les retombées économiques importantes que génère notre usine dans la région, nous nous faisons un devoir d'accompagner les communautés locales dans des initiatives qui leur tiennent à cœur. En somme, chez **GRAYMONT**, nous ne nous contentons pas d'injecter des sommes importantes dans l'économie locale, mais nous nous impliquons socialement, en finançant, par exemple, des activités de loisirs ou des projets structurants dans les communautés où nous sommes présents. C'est dans ce contexte de collaboration et dans un esprit de bon citoyen corporatif que **GRAYMONT** a apporté, et avec un grand plaisir, son soutien à la première édition du Festival des Films... du Monde de Saint-Armand.»

LES GENS DE LA TERRE

LE TEMPS DES SUCRES

Une visite chez Luc Pelletier, acériculteur

Par Jean-Pierre Fourez

Il est bien difficile de se retrouver parmi les Pelletier de Saint-Armand, car il y a bien une vingtaine de familles de ce nom sur notre territoire, sans compter ceux des villages environnants. On sait que ces familles furent prolifiques, aussi quand se forme une nouvelle dynastie de Pelletier-Pelletier, comme dans le cas de Luc, c'est la confusion totale. Car il faut savoir qu'il y a deux branches souches de Pelletier, celle d'Hector (dont Luc descend du côté paternel) et celle de Raoul (dont il descend du côté maternel). Bref, tous les Pelletier sont cousins à des degrés divers. Mais enfin, j'y arrive. Aujourd'hui on parle des sucres.

Dans les années 50, Irénée (père de Luc) achète une érablière de 55 acres proche de la ferme qu'il exploite sur le chemin Pelletier nord et se met à produire du sirop qu'il vend à la famille, aux amis et amis des amis, se constituant ainsi une clientèle fidèle qui écoute année après année la totalité de sa production.

En 1978, Luc rachète l'érablière de son père après la construction d'une nouvelle cabane à sucre (1977) sur le bord du chemin. Exploiter 3000 entailles n'est pas de tout repos. Aussi, modernité oblige, Luc s'équipe d'un système tubulaire pour 2300 entailles. Les 700 autres restent exploitées de manière traditionnelle : des seaux accrochés au chalumeau dont on recueille le contenu avec le tracteur et la citerne.

Pour les profanes, le système tubulaire consiste en un vaste réseau de tuyaux de plastique (petit diamètre) qui part du tronc pour rejoindre une ligne latérale (diamètre moyen), qui ira à son tour rejoindre une des sept lignes maîtresses (gros diamètre) qui courent

Pour économiser temps et bois de chauffage, Luc a choisi d'utiliser un système d'osmose inversée, appareil formé d'un filtre semi-perméable et d'une centrifugeuse qui a pour fonction de séparer une partie du sucre de l'eau. Ainsi, des 600 gallons, il restera 200 gallons

devenue sirop atteint la température précise de 219°F, c'est prêt. Un degré avant, le sirop est trop liquide et risque de ne pas se conserver, un degré trop tard, il est trop cuit et risque de cristalliser.

Une fois arrivé à son stade final, un beau sirop couleur ambre, c'est l'opération «cannage» (mise en boîte de conserve). Sylvie

Gagné, l'amie de Luc, s'occupe alors de la partie commerciale et de la clientèle. Elle fait aussi du beurre d'étable.

Les acheteurs peuvent se procurer le sirop en boîtes, en gallons ou en vrac. Actuellement le sirop se vend environ 36 \$ le gallon. On peut parler de clientèle fidèle puisque, dans bien des cas, il s'agit des enfants ou petits-enfants des anciens clients d'Irénée!!!

Luc produit environ 350 gallons de sirop par année qu'il arrive à écouter en (presque) totalité. Il est très fier de cette production qui perpétue une tradition ancestrale mais, comme il le dit: «On fait ça juste par amour car, sur le plan économique, ça ne fait pas vivre son monde.» D'ailleurs, Luc n'est acériculteur qu'un mois par an.



PHOTO: JEAN-PIERRE FOUREZ

À Saint-Armand, il y a quatre autres acériculteurs : la famille Léopold Choquette, la famille Robinson, Jean Pelletier, ainsi que la famille Denis Édoin

sur toute la longueur de l'érablière. Ces sept lignes maîtresses aboutissent à un réservoir de 600 gallons. L'écoulement se fait en grande partie par gravité, bien qu'il soit facilité par une pompe aspirante. Précisons que, pour pouvoir y faire une entaille, un érable doit avoir au moins 10 à 12 po de diamètre, pour y ménager deux entailles, il doit en avoir au moins 20, sinon on risque de l'épuiser. Quant à la cicatrisation de l'orifice de l'entaille, Luc s'en remet à la nature qui fait très bien les choses. Nul besoin de produits chimiques à cette fin.

Maintenant qu'on a l'eau d'étable, la recette du sirop est simple (en théorie!) : faire évaporer l'eau dans une proportion de 40 volumes pour 1 volume de sucre.

d'eau sucrée, tandis que 400 gallons d'eau «désucrée» seront rejettés après avoir servi au nettoyage du système.

Ce n'est pas encore du nectar mais ça s'en vient. (Précisons au passage que le taux de sucre contenu dans l'eau varie de 40 à 30 pour 1 selon la quantité de feuillage. Un gros érable isolé donnera une eau plus sucrée.)

Ces 200 gallons d'eau concentrée arrivent au réservoir de la cabane où ils sont bouillis pour en évaporer la majeure partie.

Luc a deux bouilloires d'évaporation : un poêle à bois de 16 pi de long sur 52 po de large et un poêle de finition de 8 pi sur 2 pi équipé d'un thermomètre dans lequel se joue la partie finale : lorsque l'eau

Chaque année, il prend congé au mois de mars pour se consacrer aux sucres. Le reste de l'année, il est camionneur pour la compagnie Glen-Tay, qui transporte de la poussière de roche de la carrière OMYA.

À Saint-Armand, il y a quatre autres acériculteurs : la famille Léopold Choquette, la famille Robinson, Jean Pelletier, ainsi que la famille Denis Édoin qui offre des repas traditionnels de cabane à sucre..

Alors ne manquez surtout pas cette belle tradition du «temps des sucres». Une visite à la cabane s'impose... Sucrez-vous bien le bec!

PROLONGEMENT DE L'AUTOROUTE

Par Guy Paquin (Premier d'une série de trois articles)

35

tout près. 40 % sont des terres cultivées et 48 % des boisés. Autre sujet de réflexion.

Les pourquoi, les comment
Le Ministère des Transports a l'intention de prolonger l'autoroute 35 de Iberville jusqu'à la frontière, c'est-à-dire jusqu'à Saint-Armand. Le Bureau des audiences publiques a tenu des rencontres fin 2005 dans la région et à cette occasion le débat sur la pertinence du projet s'est trouvé relancé. Il nous a donc semblé utile d'examiner le projet dans son ensemble, ce que nous faisons dans le présent article.

Viendront ensuite, dans les prochains numéros, d'autres textes présentant divers points de vues d'experts, d'élus et de citoyens.

Pourquoi le prolongement
Dans divers documents préparés par des experts (documents tous accessibles aux citoyens au bureau municipal de Saint-Armand), le Ministère des Transports rend publiques ses raisons de prolonger la 35 jusqu'au Vermont. On rappelle tout d'abord la nécessité d'avoir les meilleurs axes routiers vers la Nouvelle-Angleterre, cible la plus importante pour les exportations de biens québécois.

Or, d'après une étude du Groupe Genivar, datée de 2005, ces mêmes exportations ont commencé à décliner entre 2000 et 2002, passant de 10 à 8 milliards de dollars. En fait, les seuls produits qui montraient alors une augmentation étaient les produits de placage, le contreplaqué et les bois reconstitués. On sait ce que le conflit du bois ouvré a fait depuis de cette augmentation...

Le Ministère cite ailleurs nommément trois motifs économiques au prolongement : la vigueur économique américaine (la guerre iranienne a changé cet aspect de la donne), la politique d'ouverture commerciale (le conflit du bois d'œuvre et les difficultés dans

l'exportation de viande bovine modifient cette justification) et la relative faiblesse du dollar canadien, favorisant l'exportation (encore une motivation disparue). La conjoncture s'est chargée de relativiser ces raisons-là.

D'autre part, il est bien difficile d'évaluer l'impact sur le camionnage à Lacolle et à Saint-Armand puisque les chiffres offerts par le Ministère datent de 1996. Au train ou évoluent les échanges commerciaux, aussi bien parler du Moyen-Âge.

S'il s'agit de la réduction du temps de déplacement entre Iberville et Saint-Armand, il y a là

ce qui, chacun en convient, est beaucoup trop.

Le comment

On a étudié deux tracés pour le prolongement. Celui qui émanait du Ministère des Transports du Québec était relativement sensible aux questions environnementales. À l'exception d'une tourbière marécageuse près de la rivière aux Brochets, peu de milieux se trouvaient directement menacés. Le Ministère de l'Environnement ne raffole pas de l'idée d'une bretelle de sortie tout près du sanctuaire d'oiseaux migrateurs de notre municipalité. Nous y reviendrons dans les articles à venir.

On rappelle tout d'abord la nécessité d'avoir les meilleurs axes routiers vers la Nouvelle-Angleterre, cible la plus importante pour les exportations de biens québécois

aussi quelques difficultés à la chiffrer. Le Ministère estime qu'avec la 35 on abaisserait le temps de déplacement de 30 à 20 minutes. Genivar parle d'une économie de sept minutes.

En ce qui concerne le danger d'accidents sur la 133, tout le monde s'accorde à dire que le slalom géant entre les tracteurs et les voyages de foin ne sont certes pas de tout repos. La traversée de villages par des trains routiers n'est pas une situation idéale non plus. Une autoroute supprimerait ces risques, comme le souligne le Ministère. Les chiffres bémolisent toutefois l'évaluation de ces risques : entre 1997 et 2001 (dernières années présentées dans le dossier du Ministère) le nombre d'accidents sur ce tronçon est passé de 140 annuellement à 90,

Mais le projet du Ministère était moins tendre pour l'agriculture : il éliminait 43 hectares de terres cultivées et en enclavait tout près de 80. Un projet alternatif existe, beaucoup moins nuisible à l'agriculture (33 ha. perdus, 21 ha. enclavés). Mais, voilà, il touche à trois fois plus que le tracé du Ministère et affecterait 2,4 ha. de marécages contre 1,5 ha. pour le tracé initial. Le tracé alternatif coûterait 4,4 M \$ de plus. Beau sujet de débat public.

Le Ministère a déjà acquis une bonne partie des terres et des emprises nécessaires. Mais il y eut modifications au projet initial et on devra acquérir 74 ha. de plus que les 364 déjà en main. La majorité de ces terres restant à acquérir sont à Saint-Armand ou

Le projet coûtera (que le métro de Laval reste à l'esprit de ceux qui prennent ces évaluations pour paroles évangéliques) 255 M \$. Les chaussées elles-mêmes requièrent 149 M, les ponts et autres ouvrages d'art 44 M, les acquisitions et le reste, 63 M \$.

Le tronçon Saint-Armand

Pour favoriser autour de chez nous le passage de 15 % de plus de camions (telle est l'évaluation du Ministère des Transports du Québec), on créera, direction Montréal, une bretelle de sortie qui rejoindra le chemin Saint-Armand au bas de la côte, passé le motel Frontières. Une voie de service longera l'autoroute (fondamentalement, l'autoroute actuelle) des deux côtés, d'où les expropriations à venir. Un pont enjambera le tracé et permettra de relier le chemin Saint-Armand et Philipsburg.

D'autre part on prévoit un autre échangeur à la hauteur du chemin Champlain et du chemin du Moulin (connectant avec le chemin des Carrières). Donc, d'autres expropriations à venir.

Finalement, on veut aménager une aire de service et un poste d'inspection des poids lourds du côté est de l'autoroute près du garage Ultramar et du restaurant Chez Bernadette.

Des terres devront aussi être acquises du garage à la rivière aux Brochets en direction du rang des Ducharme, situé entre Pike River et Venise.

Signalons que le Ministère prévoit s'attaquer au tronçon Saint-Armand vers 2009 et terminer deux ans plus tard. Ce qui laisse le temps pour quelques bonnes discussions entre citoyens, doux privilège des démocraties.

Saviez Vous Que ?

Par Daniel Boulet

Ce sont l'érable à sucre et l'érable rouge qui sont principalement utilisés pour la production du sirop d'érable

Le Québec fournit 90 % de la production canadienne et 77 % de la production mondiale; le reste du Canada fournit 6 % de la production mondiale et les États-Unis, 17 %.

Les Québécois à eux seuls consomment 13 % de la production mondiale.

L'eau d'étable est composée de 97 % d'eau, de 3 % de sucre et de 0,05 % de minéraux.

Il y a environ 8000 érablières au Québec, et 33 millions d'entailles seront faites au cours de la saison.

Le Québec produit annuellement 35 millions de litres de sirop d'étable.

Les dimensions de l'entaille faite dans l'arbre sont d'environ 11 mm de diamètre (1/2 po) et 6 cm (2 po 1/2) de profondeur.

Le volume de production a augmenté de 50 % au Québec depuis les années 90.

Un érable à sucre peut vivre jusqu'à 250 ans et il peut atteindre 28 m (90 pi) de hauteur.

Le plus ancien érable à sucre du Canada se trouve à North Pelham, en Ontario. Il est âgé de plus de 400 ans.

Le plus gros érable à sucre du Québec est dans notre région, à Stanbridge-East. Il a plus de 30 m de hauteur, une circonférence de 6 m, et est âgé de 250 ans.

La feuille de l'érable à sucre est l'emblème du Canada, adopté officiellement à Ottawa, le 15 février 1965.



DES NOUVELLES DE NOS CINÉASTES ET DU FeFiMoSA

Par François Renaud - Au nom du Comité organisateur du FeFiMoSA

Nos cinéastes...

Décidément, la fin de l'année 2005 et le début de l'année 2006 aura représenté une période faste pour le cinéma québécois et nos cinéastes locaux en particulier. En octobre dernier, le film *Pas de pays sans paysans* de Ève Lamont faisait une entrée remarquée au Festival du Nouveau Cinéma; quelques semaines plus tard, c'était au tour de Charles Binamé de dévoiler son film *Maurice Richard* qui était accueilli par un concert d'éloges. En novembre, Guy Édoin tournait son deuxième court métrage aux abords du pont Guthrie et, au début décembre, Yves Langlois remportait le prix Judith Jasmin pour son film documentaire *L'envol du monarque*, présenté au FeFiMoSA 2005. De la mi-janvier à la mi-février, la Cinémathèque programmait

Le FeFiMoSA, prise deux...

Avec de tels leaders pour les inspirer et les stimuler, les organisateurs du FeFiMoSA ont déjà commencé à travailler à l'édition 2006 du Festival des Films... du Monde de Saint-Armand et nous pouvons d'ores et déjà vous dire que cette seconde cuvée sera placée à la fois sous le signe de la consolidation et de l'ambition.

Consolidation d'abord, puisqu'il serait imprudent et franchement bête de rejouer le numéro de la grenouille qui se voulait aussi grosse que le bœuf, en nous prenant tout de suite pour le Festival de Cannes. En conséquence, les organisateurs compétent tabler sur ce qui a fait le succès de la première édition du FeFiMoSA : des cinéastes talentueux et dévoués, une organisation effi-

cace mais sans prétention, la générosité de nos commanditaires, la collaboration de la municipalité, la complicité des médias et l'appui indéfectible de tous nos concitoyens de Saint-Armand. C'est en misant sur ces ingrédients exceptionnels que le comité organisateur du FeFiMoSA entend concocter un bel hommage à nos cinéastes locaux, tout en cherchant à donner à cette fête du cinéma l'allure d'une magnifique fête de village. Pour cette deuxième édition, notre public retrouvera donc divers éléments qui ont fait le succès de l'événement de l'an dernier : la présence de nos cinéastes, des projections dans notre église transformée en salle de cinéma, un grand chapiteau au centre du village, de l'animation musicale, un bar convivial et une nourriture de qualité.

Mais consolider n'empêche nullement d'avoir de l'**ambition**, et comme nous avons l'ambition de faire de notre Festival des Films... du Monde de Saint-Armand un événement incontournable du calendrier culturel québécois, nous allons consolider, oui, mais nous allons également faire croître notre bébé... prudemment! Sans nécessairement vous

dévoiler toutes les folies qui nous passent par la tête, nous pouvons déjà vous confier quelques petits secrets avec lesquels nous jonglons : ajouter une ou peut-être deux salles de projection; inviter un(e) comédien(ne) de renom; à la condition que la météo le permette, organiser une projection gratuite en plein air; mettre sur pied des ateliers pratiques d'initiation aux métiers du cinéma; conclure la soirée de fermeture avec un grand feu d'artifice! Euh, non... Ma directrice générale, celle qui tient fermement les cordons du carnet de chèque, me fait savoir que le feu d'artifice, on vous réserve ça pour célébrer notre dixième anniversaire!

Anyway, feu d'artifice ou non, nous sommes en mesure de vous promettre qu'il y aura bel et bien, à l'automne 2006, une deuxième édition du Festival des Films... du Monde de Saint-Armand, et qu'elle sera tout aussi réussie que la première. Alors, vous êtes prévenus : réservez tout de suite votre week-end de la Fête du travail pour venir fêter à Saint-Armand!

MASIPSKWIKS

Par Charles Lussier

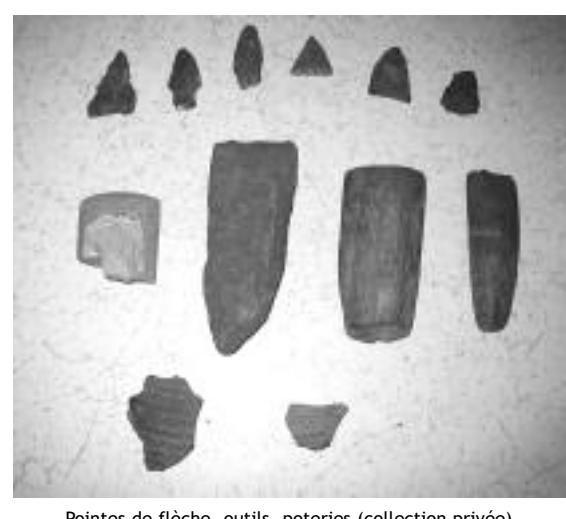
Pendant la dernière glaciation, il y a environ 13 000 ans Avant Actuel (A.A.), l'inlandsis, un glacier de près de 2 000 mètres d'épaisseur se retirait de la région où nous vivons. Sa fonte a submergé le territoire par des eaux marines, puis des eaux douces ont formé, avec le temps, le lac de Champlain. Les premiers occupants amérindiens à remonter vers notre territoire étaient des nomades. Les vestiges de leurs sites d'établissements comprennent souvent des outils comme des pointes à cannelures et de la poterie, typiques de la période paléolithique (12 000 à 10 000 ans A.A.). Les chercheurs n'ont pas encore trouvé de sites dans la région. Leurs localisations possibles seraient sur les butons comme les contreforts du mont Pinacle ou ceux entourant l'actuel village de Freightsburg, à une certaine distance des berges actuelles des cours d'eau comme les rivières aux Brochets, Sutton et Missisquoi vu le niveau beaucoup plus élevé de l'eau. De belles découvertes sont donc à venir.

Les plans d'eau comme le lac de Champlain et ses tributaires ont servi de voie de transport, de lieux de trappage, de chasse et de sites d'intérêt pour la localisation des habitations. Les canots d'écorce de bouleau comme les pirogues, faites à partir d'un grand billot brûlé et creusé à même l'arbre, mesuraient entre 4 et 6,5 mètres de long, transportant deux à six chasseurs. Le territoire élargi du bassin versant de la baie Missisquoi ne semble pas avoir eu

de grandes populations amérindiennes au cours des trois derniers millénaires.

Entre 1990 et 1995, des travaux archéologiques ont permis de découvrir des artefacts (pointes en chert, racloirs, grattoirs, fragment d'os, et autres outils) sur une vingtaine de sites situés principalement près de l'embouchure de la rivière aux Brochets, à Philipsburg et un à la jonction du ruisseau Walbridge et de la rivière aux Brochets près de Bedford. Ces études nous indiquent que les Amérindiens utilisaient le territoire pour la chasse. La rivière aux Brochets et ses tributaires nord étaient une voie d'accès au

Champlain ou Pe-Ton-Bowk «les eaux entre les deux terres» est maintenant territoire abénaquis. Les Missisquois ou les *Masipskwiks* y ont établi, avec le temps, un de leur principal village comprenant de l'agriculture. Il est situé aux premières chutes de la rivière



Pointes de flèche, outils, poteries (collection privée)

Missisquoi et c'est maintenant la petite ville de Swanton au nord du Vermont, lieu d'origine de la création de la seigneurie puis du village de Saint-Armand.

Les plans d'eau comme le lac de Champlain et ses tributaires ont servi de voie de transport, de lieux de trappage, de chasse et de sites d'intérêt pour la localisation des habitations.

bassin de la rivière Yamaska. Avant l'arrivée des Européens, il est suggéré avec précision que la région de la baie Missisquoi était fréquentée par les Abénaquis, les Iroquois du Saint-Laurent et les Mohawks de la rivière Hudson.

Le territoire d'origine des Abénaquis est situé dans le Maine et se nomme «wabanaki», c'est-à-dire «terre de l'aurore», «pays du matin» ou «du soleil levant». Wabanaki est aussi le nom du regroupement national de tous les Abénaquis. La région sur la rive Est du lac de

Un déclin significatif de la population abénaquise a eu lieu avec le contact des européens (maladies, famine, perturbations du mode de vie, guerres, etc.). En janvier 1797, Jean Baptiste D'Estimauville recensait 42 villages dans le Wabanaki, d'Odanak près de Sorel jusqu'à la côte Atlantique du Maine. Entre les années 1500 et 1609, année de la venue du géographe Samuel de Champlain au Pe-Ton-Bowk, il a été estimé que 10 000 Abénaquis vivaient au Vermont et 12 000 au New Hampshire. Les recensements américains de 1990 estimaient que 1 696

PHILIPSBURG 1917 A BRAVE DEED

By Leah Fournier Della Porta

My Grand Father Wilfrid Rivers(Larivière) was a hard-working, honest and generous person. He did not have a specific profession. He had many different jobs in his lifetime. One job was to pick up the mail that came in on the train in St. Armand in a horse and buggy. My Mom sometimes accompanied him on his runs. He also planted vegetable and flowers gardens for a few people in the village.



PHOTO : JEAN-PIERRE FOURZ

What a beautiful jewel!

In 1917, a big fire broke out in the barn at Mr. George Montgomery's farm and my Grandfather rushed over and began putting out the fire with pails of water (we did not have any firemen then). And then a few other men joined him to help out. He was determined to save the animals, which he did and he risked his life for them. In appreciation of this wonderful act of bravery, Mr. Montgomery gave him a beautiful gold locket with a diamond, that my Grandmother wore for years. There is an inscription which read as follows:

Wilfrid Rivers
In token of good
work done
Sept. 15th, 1917
G.H. Montgomery Sr.

This locket will remain in the family for generations to come. We are very proud of my Grandfather and of the generous gesture of appreciation from Mr. Montgomery.

Mr. Montgomery was Sandy Montgomery's Grandfather.

environnementales majeures à l'échelle des continents américains nous renseignent que les *vrais sauvages*, c'est nous.

Pour votre culture régionale: Abenakis Museum, 100 Grand Avenue, Swanton (VT) 05488
Tél. : 1-802-868-2559

Sources:
www.abenakination.org

Beulah LaPan et al. 1986. Finding one's way. A teacher manual, Franklin Northwest Supervisory Union, Title IV, Indian education program, 45 p.

Kesterman, J.-P., Southam, et D. St-Pierre. 1998. Histoire des Cantons de l'Est. Institut québécois de recherche sur la culture. Les Presses de l'Université Laval. 830 p.

Remerciements à Mme Judy Antle, Musée Missisquoi, et à M. Claude Chapdelaine, professeur, Université de Montréal ainsi qu'à Mme Carol Delorme, Abenakis Museum.

MERCI AUX PARTENAIRES FINANCIERS DU FeFiMoSA

Graymont - La Presse - Technicolor - Groupe SDA.3 - Denis Gamelin Itée

Les comités de réflexion des cinq fabriques de l'Unité pastorale des Frontières ont terminé leurs consultations auprès de leurs paroisses respectives et se réuniront au début février afin de mettre en commun leurs propositions et colliger leurs hypothèses d'action, notamment concernant une éventuelle consultation auprès des citoyens du territoire. Parallèlement, le maire de Saint-Armand, M. Réal Pelletier, a formé un nouveau comité d'étude afin d'établir un plan d'action visant la gestion des églises de notre municipalité. Il est composé de deux conseillers municipaux, Martin Landreville et Ginette Lamoureux Messier, ainsi que de deux membres de la Fabrique et de deux membres du comité de direction du Festival des Films... du Monde de Saint-Armand. Leur mandat est d'assurer une consultation publique auprès des citoyens de Saint-Armand. À l'heure actuelle, les détails concernant le mode de fonctionnement du comité ainsi que le calendrier de leurs rencontres sont à déterminer.

Entente de développement culturel totalisant 320 000 \$ conclue entre le ministère de la Culture et des Communications et la MRC

Cette somme, répartie sur trois ans, permettra la mise en œuvre de sept projets culturels structurants d'ici 2007, soit :

- Une brochure sur les patrimoines de la MRC qui vise à améliorer les connaissances de l'histoire locale, à éveiller une curiosité et un intérêt envers les lieux patrimoniaux et encourager leur fréquentation et à assurer la

mise en valeur de notre histoire et notre patrimoine régional;

- Un programme d'aide conseil à la restauration patrimoniale offrant une consultation avec un architecte pour l'analyse d'une proposition en vertu d'un Plan d'implantation et d'intégration architecturale (PIIA);
- La mise en place de camps artistiques en milieu municipal offrant aux enfants et adolescents fréquentant les camps de jour des initiations aux différents secteurs culturels afin de développer un intérêt pour la culture chez les jeunes et assurer une relève culturelle;

- L'appariement du fonds culturel régional avec le secteur privé afin de susciter des investissements privés qui permettront de mieux soutenir les artistes, les artisans et les organismes culturels et de favoriser l'émergence de projets culturels dans la région;
- Le soutien aux activités culturelles sur La Route des vins : Exposition de sculptures animalières au vignoble de la Bauge et

DES NOUVELLES DE NOTRE COMMUNAUTÉ

PHOTO: JEAN-PIERRE FOURREZ



L'AVENIR DE L'ÉGLISE

Par Héloïse Landry

Cinéma en plein air et vin chaud au vignoble les Trois Clochers;

- La mise en place d'un réseau de carrefours culturels qui favorisera l'animation culturelle municipale, sa mise en réseau à travers le territoire et la complémentarité et l'entraide entre les différents lieux culturels de la région;
- La mise sur pied de l'École Buissonnière, organisme de commercialisation du tourisme

rences, expositions, formations, services alimentaires, spectacles). Cet espace convivial situé dans l'ancien magasin général du village, invite au quotidien les citoyens de Saint-Camille. On y retrouve :

Le secteur communautaire, qui bénéficie de l'implication de plusieurs bénévoles pour la Popote roulante, les Petits déjeuners du dimanche matin, la pizza du vendredi et le populaire café du matin.

Les ateliers ART, CORPS ET ÂME

Un rendez-vous créatif

Dans le cadre des ateliers «Art, corps et âme», les animatrices Lynda Bruce et Bénédicte Deschamps offrent aux gens un rendez-vous avec la création sous ces multiples facettes. Aucune expérience en art n'est nécessaire, juste le désir de partir à la découverte de son imaginaire, dans un esprit de jeu, et de vivre en groupe des échanges stimulants et soutenants. Des activités comme la danse, la visualisation ou l'improvisation vocale sont d'abord suggérées pour permettre de prendre contact avec soi, puis des exercices de dessin, comme de travailler les yeux fermés ou d'utiliser la main non-dominante, favorisent le non-jugement et ouvrent la voie vers la création d'une image authentique et personnelle. Comme chaque rendez-vous forme un tout, les participants peuvent venir une fois ou à chaque fois, selon leur disponibilité; une participation régulière permet cependant de vivre une progression qui peut faire surgir des découvertes. Cet hiver 2006, ces Rendez-vous créatifs ont lieu les

mercredis soirs de 19h à 20h30 et/ou les samedis matins de 10h à 11h30 dans un studio d'art à Frelingsburg. Le coût est de 12 \$ par séance.

Un atelier à thème intitulé Tarot, art et transformation figure aussi au programme pour les personnes intéressées à plonger dans le monde riche des archétypes du Tarot. La contemplation, la méditation en mouvement, la visualisation et la création d'images sont offertes comme moyens d'initier un dialogue entre l'imaginaire et les archétypes afin de découvrir dans leur symbolique universelle les clés de la créativité.

Lynda Bruce est diplômée en Beaux Arts de l'Université Concordia. Membre active de la communauté artistique, elle est reconnue pour ses peintures à l'huile aux coloris lumineux. Son approche incorpore les découvertes issues d'une exploration qui cherche à donner libre cours au processus créatif en favorisant le jeu et l'expression de la joie.



Les animatrices Bénédicte Deschamps et Lynda Bruce

Bénédicte Deschamps, qui détient une maîtrise en art-thérapie de l'Université Concordia, offre également des séances d'art-thérapie individuelles et de groupe. L'art-thérapie est une approche psychothérapeutique qui fait appel à l'expression artistique pour exprimer et explorer des pensées, des émotions et des sensations autrement difficiles à capturer. L'art-thérapie convient autant à des personnes qui souhaitent guérir d'un traumatisme qu'à celles qui veulent développer leur connaissance de soi et leur créativité. Cet hiver, Bénédicte compte mettre sur pied un groupe d'art-thérapie pour femmes ayant subi de l'abus sexuel. Ce service pro-

pose aux participantes un espace privé et confidentiel pour explorer leur vécu dans un climat de confiance et en toute sécurité. L'expression artistique permet de faire appel à des ressources intérieures favorables à la transformation, tandis que l'échange en groupe et avec la thérapeute invite à sortir de l'isolement et à trouver du soutien.

La session d'hiver 2006 a commencé le 17 janvier et se poursuit jusqu'au 29 avril. On peut se joindre aux ateliers en tout temps. Pour s'inscrire, téléphoner à Bénédicte, au 298-1171.

IN MEMORIAM

Le 24 décembre 2005 disparaissait Hugh Symington, à l'âge de 84 ans. Durant 32 ans, il fut chef-pompier à Saint-Armand. Avant lui, son père avait occupé le même poste et, actuellement, c'est son fils Grant qui dirige la Brigade. Ancien combattant de la guerre 39-45, il a servi en Europe puis fondé la Légion canadienne de Philipsburg. À sa famille et à ceux qui l'ont connu et aimé, le *Journal* présente ses sincères sympathies.

LE «GYM»

Depuis le 11 février, nous avons à Saint-Armand un Centre communautaire de conditionnement physique, à l'ancienne gare. Cette initiative, financée par la Municipalité, permet à tous les citoyens et citoyennes de Saint-Armand de fréquenter ce nouveau «gym» gratuitement.

PETITE ANNONCE

Ensemble de salle à manger à vendre: buffet-vaisselier en merisier avec portes supérieures vitrées; table ronde ouvrante de 4 pi avec 5 pattes, en chêne et merisier; 4 chaises pressback et un fauteuil capitaine authentiques. Prix demandé: 3500 \$. S'adresser à Jean-Pierre, au 248-2102.

Le secteur des arts de la scène, qui présente chaque année 15 spectacles professionnels d'auteurs-compositeurs-interprètes, de musiques du monde, de spectacles pour jeune public et qui propose, de plus, une dizaine d'activités de la communauté. Le P'tit Bonheur est un lieu de diffusion reconnu par le ministère de la Culture et des Communications du Québec et Patrimoine canadien.

Le secteur des arts visuels, qui accueille annuellement 8 expositions à l'Espace Hortense. Une occasion unique de découvrir différentes techniques et de rencontrer les artistes lors des vernissages.

Le secteur de la formation et du CIMR, le Centre d'interprétation du milieu rural offre de la formation dont une série de cours en éthique appliquée créée par l'Université de Sherbrooke. Il oeuvre aussi dans le domaine de la recherche et du développement démographique et publie hebdomadairement à cet effet le bulletin électronique *Mon village*. Il participe également au projet Écoles éloignées en réseau, en collaboration avec son école de village, Christ-Roi.

Toutes ces activités sont rendues possibles grâce à l'implication d'une centaine de bénévoles qui appuient l'équipe en place.

Ici, à Saint-Armand, un changement de vocation de nos églises de village serait une occasion importante d'accueillir les gens qui portent des projets novateurs.



MIRA et les miroirs du temps
Ce roman d'une Armandoise, Marie Normandin, vient de sortir aux Éditions Âme et Lumière

MIRA... ou une façon inusitée d'embrasser le deuil

Un roman sur la résilience...

Une aventure fantastique qui nous amène à voyager dans le temps et dans l'espace.

Une histoire d'enfance, de sentiments, d'émotions.

Il y est question de la vie dans ce qu'elle offre de plus quotidien... et de la mort dans ce qu'elle offre de mystérieux.

Laissez-vous transporter à travers «les miroirs du temps».

Marie et son roman étaient au Salon du livre de Montréal, en novembre. Ils seront au Salon de l'Outaouais, du 9 au 12 mars et à celui de Québec au printemps.

MULTIPLIER LES PLANTES, LE PLUS VIEUX MÉTIER DU MONDE...

Par Paulette Vanier

Récolter ses propres semences constitue souvent le seul moyen de préserver une variété que l'on apprécie. Quoique la chose soit relativement facile, pour réussir, il faut connaître certains principes de base de même que les exigences particulières des diverses plantes potagères. La prochaine série d'articles s'attachera donc à vous initier aux arcanes du plus vieux métier du monde.

Premier principe : il faut renoncer à multiplier toute variété hybride (c'est-à-dire dont le nom s'accompagne du symbole F1 dans le catalogue), les résultats obtenus étant totalement imprévisibles. En fait, pour la plupart, les variétés de plantes potagères sont des hybrides, mais il s'agit d'hybrides stabilisés (ou fixes), c'est-à-dire dont les caractères génétiques ont été fixés au fil des générations et sont reproductibles. Par contraste, les caractères génétiques de l'hybride F1, ou hybride de première génération, sont instables; ses

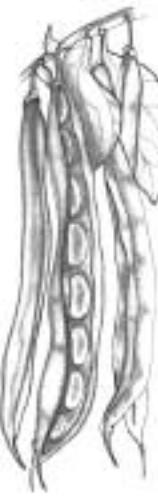
descendants peuvent ressembler au «père», à la «mère» ou être porteurs d'une mixture aléatoire de gènes appartenant à l'un ou à l'autre des deux parents.

Par exemple, vous semez des plants de tomates en vous servant de graines récoltées sur un fruit de l'année précédente, vous leur donnez tout le TLC* dont elles ont besoin pour se développer harmonieusement, mais vous découvrez en fin de saison que leur fruit est immanquable, que leur taille s'est réduite comme une peau de chagrin ou que pas un seul n'a eu le temps de mûrir avant les gels.

Second principe (corollaire du premier): pour les mêmes raisons, évitez de semer les graines de fruits que vous avez achetées à l'épicerie. Il y a de fortes chances que ce fabuleux melon, sucré à souhait, qui s'entend comme cochon avec un porto de 10 ans, soit le produit d'une plante hybride non stabilisée, et que ses descendants goûtent au

mieux le carton mouillé, au pire un vieux bas de laine oublié dans la cave.

Cela dit, il n'est pas toujours évident de trouver des variétés à pollinisation libre (ou hybrides fixes), les grandes entreprises de semences préférant offrir des F1. D'une part parce que les F1 se vendent beaucoup plus cher, qu'ils restent la propriété exclusive de l'entreprise qui les a croisées et que la clientèle de cette dernière constitue un marché captif, mais aussi parce que la résistance de ces variétés aux maladies, aux insectes, à l'humidité, à la chaleur et au froid, lorsqu'elle existe, est temporaire. Les grainetiers doivent donc constamment sélectionner de nouvelles variétés présentant une certaine résistance, d'autant plus si la durée fut-elle courte. Par contraste, les variétés qui sont dans le commerce depuis des décennies, présentent une résistance relative, à la condition



qu'on accepte quelques défauts de fabrication. Nous y reviendrons.

Les groupes d'échange de semences constituent votre première ligne d'attaque (ou de défense). Les petites entreprises vouées à la préservation des variétés anciennes suivent de près. À découvrir, tout particulièrement une entreprise québécoise située à Repentigny (voir ressources ci-dessous).

Troisième principe : bien qu'il existe des techniques pour isoler les plantes de diverses variétés, il est préférable, quand on commence, de s'en tenir à une seule variété par espèce potagère (une variété de tomate, une de concombre, une de poivron, etc.). Alors, allez-y mollo! Faudrait pas mettre en péril le plus vieux métier du monde par une impulsivité débridée ou un enthousiasme incontrôlé.

*TLC: tender loving care

Ressources :

Pour en savoir plus : *La conservation des semences du patrimoine. Guide de production domestique des semences*, une brochure de 48 pages illustrée, du Programme semencier du patrimoine, qui publie également une version anglaise (*How to save your own seeds*). Coût : 12 \$.

Programme semencier du patrimoine,
boîte postale 36, Station Q
Toronto, Ontario
M4T 2L7 Canada
Téléphone: (905) 623-0353
www.semences.ca/fr.html

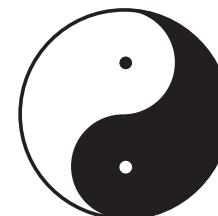
Seeds Saver's Exchange,
3094 North Winn Road
Decorah, Iowa, États-Unis
tél. : (563) 382-5990
fax : (563) 382-5872
<http://www.seedsavers.org/>

Semences Solana
17, place Léger
Repentigny, Québec
J6A 5N7 Canada
<http://solanaseeds.netfirms.com/accueil.html>



EXODUS

Par Jonathan Benoit



CHINOISERIES



Jonathan enseigne actuellement l'anglais à Wuhan, capitale du Hubei (plus de 5 millions d'habitants), en Chine centrale, d'où il nous envoie quelques réflexions que lui inspire son séjour là-bas.

J'aimerais, l'instant de cet article, vous emmener avec moi en Chine... peut-être même autour du monde... voire même en nous-même... qui sait?! J'hésite un peu quant à notre moyen de transport pour ce voyage un peu spécial... Tiens, je sais! Je connais un bon aviateur; il sait mieux que qui-conque où est le chemin... c'est mon cœur.

Regardez chers amis par votre hublot de droite... Voyez-vous cette immense forêt de cheminées s'élevant vers le ciel, crachant une dense fumée noire? Oui, oui... Cela est bien réel: ici, à Wuhan, où j'enseigne l'anglais, presque toutes les cuisinières et les chauffe-eau fonctionnent au charbon. La ville est donc sous un épais smog quasiment six jours sur sept: l'air sent le charbon, celui-ci nous colle à la peau, et on peut même regarder le soleil sans lunettes à son zénith! Sans parler de millions de célèbres vélos remplacés par notre non moins célèbre machine polluante: la voiture...

Désormais, la pollution fait partie intégrante du quotidien de nos amis chinois... Pas surprenant, me direz-vous, vu le 1,3 milliard à se partager un territoire pas si grand que ça. À mon sens, ils ne sont pas à blâmer, car je me demande si nous ferions mieux au Canada si nous étions 800 millions à consommer comme nous le faisons... que serait l'état de l'environnement?! Hum... Je me le demande humblement...

Bon! Tenez-vous bien camarades! J'amorce une descente au ras du sol pour approfondir ce sujet à travers ma propre histoire... Ne craignez rien pour vos poumons, je m'occupe de tout! Tout d'abord, je me dois de vous expliquer brièvement quelques chinoiseries...

La coutume en Chine est de manger dans les restaurants presque trois fois par jour puisque ça revient moins cher que chez-soi. C'est une coutume bien sympathique pour les gourmets, mais très néfaste pour l'environnement. Tout est jetable, un peu comme chez nous : baguettes de bois, contenants, ustensiles, sacs plastiques... Multipliez cela par 3 repas par jour, fois la population de la Chine et additionnez le tout à un système d'ébouage rudimentaire... Imaginez les montagnes de déchets dans les rues! Après seulement quelques jours dans mon nouveau

chez-moi, je me devais d'agir, ou du moins ne pas contribuer à cette situation alarmante... J'ai vite réalisé que ma situation de professeur me donnait une excellente tribune pour exprimer mes vues aux étudiants. Au Québec, j'avais acquis de bonnes habitudes pour préserver l'environnement, et en ayant vu les bienfaits dans ma vie, l'idée de partager mon expérience avec les élèves allait de soi... Comme l'exemple est un outil d'enseignement beaucoup plus utile que la parole, j'ai commencé à manger tous les jours aux mêmes endroits que les élèves... avec bien sûr ma gamelle et mes baguettes réutilisables bien en vue!!! Dans ces typiques rues chinoises où des dizaines de petits kiosques de bouffe entassés offrent leurs spécialités, les regards interrogateurs ne manquaient pas.... hein?? « Quel prof d'université étrange... » Parfait, que je me disais...

Le lendemain, mine de rien, j'en profitais pour les conscientiser au sujet leur environnement... On comprenait ensemble que chaque cause engendre tel effet... Je leur parle de toutes petites modifications qu'ils pourraient apporter à leurs gestes quotidiens... Et là, je vois des visages s'illuminer quand ils comprennent la situation et qu'ils peuvent vraiment « faire la différence ». Et plus souvent qu'autrement, qu'arrive-t-il? Le savez-vous? Absolument rien ne change, leurs habitudes restent les mêmes et tout va comme il en allait auparavant... Et oui, ainsi va notre monde... Ils ne sont pas à blâmer, pas plus que vous ni moi...

Un nombre grandissant d'observateurs scientifiques de tous horizons nous disent que l'eau deviendra une denrée rare d'ici quelques années, que les forêts seront tout aussi rares, que la qualité de l'air s'appauvrit, qu'il y a le réchauffement de la planète, etc. Pourtant, on se demande toujours si la pollution est un sujet sérieux ou encore s'il faut s'en préoccuper quotidiennement! Mais que se passe-t-il???

Même chose du côté de notre environnement intérieur. De tout temps, les sages de ce monde nous ont proposés des remèdes aux maux cycliques de l'existence. Nous vivons tous, au long de notre vie, des cycles émotionnels qui nous

amènent à tour de rôle bonheur et détresse. Dans les périodes de souffrance, nous vivons à différents degrés de l'angoisse, du doute, de la

dépression, de la colère, de l'agressivité, de la peur... Pourtant, on nous a dit: vivez dans le moment présent, connaissez-vous vous-même, aimez-vous les uns les autres, pardonnez-vous.

On nous a montré tel et tel sentier... Nous reconnaissions tous une certaine vérité dans ces paroles. Mais quand survient la détresse, plutôt que de la limiter à nous-même et de la transformer en compréhension et finalement en sagesse, nous perdons la foi en ces paroles, les oublions bien vite et polluons notre existence de peur et de colère à l'intérieur et à l'extérieur... Quand on observe attentivement intérieur et extérieur, on se rend compte qu'ils sont étroitement reliés et donc, tout comme nous polluons l'atmosphère intérieure de négativité par notre inconscience, nous polluons aussi

l'environnement extérieur par la même inconscience. Mes chers amis, que se passe-t-il!??!

Je reviens donc à la question de départ: qu'est-ce qui échappe à notre compréhension? Que se passe-t-il pour qu'il ne se passe rien? Les réponses sont innombrables, et je pense que l'une d'elles réside dans la question elle-même: la compréhension. Voilà, c'est ici que tout se joue. La compréhension à elle seule est une bien belle chose, mais elle reste insuffisante, irréelle et abstraite tant qu'on ne fait pas l'expérience de la réalité qu'elle décrit. Les sens et les mots ne sont que des panneaux indiquant la réalité; ils ne sont pas la réalité. Et pour faire l'expérience de la réalité, seule porte vers le changement et plus d'amour, la compréhension intellectuelle des choses ne suffit pas, n'a jamais suffi et ne suffira jamais. La compréhension intellectuelle des choses doit être pratiquée dans le geste quotidien et être accompagnée de calme, de bienveillance, d'amour et de foi. Mais il n'est pas étonnant que si peu de choses s'améliorent réellement dans notre monde, car il est assoiffé d'Inspiration, d'Exemples (de gens), d'Amour et de Foi véritable vécus quotidiennement...

Les Inspirations sont encore rares... mais soyez confiants: elles viendront...

Aïe, aïe, aïe!! C'est bien moi! Je voulais vous parler de la Chine et de l'environnement et voilà que je vous entretiens sur les choses du monde intérieur, d'amour et de foi. Mais à bien y penser, c'est cela principalement ce que la vie m'apprend.

Le monde extérieur est le reflet du monde intérieur et si nous voulons trouver paix et harmonie en ce monde, il faut d'abord les trouver en soi. C'est ici que je m'arrête, les commandes sont à vous, de même que la destination. Au plaisir.

CHRONIQUE SANTÉ

IL FAIT FROID ET LES OIGNONS ME FONT PLEURER...

Par Lise Pagé, B. Sc. inf.

Je regarde par la fenêtre. La neige tombe doucement comme de gros tampons de ouate qui se déposent sur le sol. C'est blanc, c'est beau, c'est lumineux... Quelques lumières de Noël scintillent encore dans le décor. Je me dis que je devrais aller jouer dehors ou au moins aller marcher. Ça fait du bien au cœur et au corps!... Je pourrais aussi en profiter pour admirer le petit village de pêcheurs qui se dessine sur le Lac Champlain. Le froid est arrivé, ils ont pu s'installer pour pêcher ce délicieux petit poisson d'eau douce, la perchaude. Mais que viennent faire les oignons dans mes pensées hivernales?!

Certains penseront au lien entre le froid qui fait couler les larmes et dégouter le nez comme les oignons lorsqu'on les épice et qu'on les coupe. On me dira de les préparer sous l'eau du robinet et de les émincer le côté coupé face à la planche à dépecer. D'autres auront déjà l'eau à la bouche en les imaginant servis en accompagnement de la perchaude poêlée au beurre citronné... Le lien qui moi me préoccupe présentement est plutôt celui du froid, qui contrairement aux oignons, en plus de nous faire pleurer et moucher, nous fait geler!!! et j'aime pas ça... C'est là que le code vestimentaire de



l'oignon me sera d'une importante utilité.

Pour bien jouir des bienfaits et des plaisirs de l'hiver, on doit se couvrir de façon à être bien à

l'aise et chaudement vêtu, c'est-à-dire: «s'habiller en pelures d'oignon». Cela signifie porter deux ou plusieurs couches de vêtements superposées, les plus minces en-dessous, les plus épais au-dessus. Le vêtement le plus près du corps absorbera la sueur dégagée par la transpiration due à l'activité physique tandis que les couches les plus externes serviront d'isolant face au froid venant de l'extérieur. La tête sera recouverte d'une coiffure du type passe-montagne afin de bien protéger aussi le cou et les oreilles. La même technique s'applique pour garder les pieds au chaud, mais on aura soin de mettre la dernière paire de bas juste avant l'activité proposée tel que patiner, faire de la raquette, skier, etc. On laissera les doigts se réchauffer les uns

les autres en utilisant des mitaines plutôt que des gants pour bien les protéger.

Voilà, on se retrouve comme un bonhomme de neige, ou comme un oignon blanc, rouge ou jaune selon notre palette de couleur. On le dit partout: bouger, c'est la santé, et bouger dehors c'est encore mieux. Les yeux pétillent, les joues rougissent comme de belles grosses pommes à croquer, les idées deviennent claires et lumineuses... On s'amuse on est fier de soi, on crie, on rit, on perd des calories, on se fait même des amis... Preuve que de s'habiller comme une pelure d'oignon, c'est bon pour la santé et ça ne fait pas pleurer !

Visitez le site Saint-Armand-sur-le-Web, l'aide-mémoire de Saint-Armand, Philipsburg et les environs au <http://saint-armand.blogspot.com/>



GUY ALLARD
TECHNICIEN

VENTE, SERVICE, INSTALLATION
ORDINATEURS, IMPRIMANTES, ACCESSOIRES

190, RUE PRINCIPALE, BEDFORD, QC, J0J 1A0
TÉL.: 450.248.2670 TÉLÉC.: 450.248.2413
HI-TECH@BELLNET.CA



DENIS LAROCQUE ENR.

VENTE - SERVICE - RÉPARATION

POMPES & TRAITEMENTS D'EAU

PUMPS & WATER TREATMENT

1499 Chemin Dutch,
St-Armand, QC J0J 1T0

Tél.: (450) 248-7600



1324 Rang Pelletier Nord
St-Armand, QC
J0J 1T0

Sirop d'érable

Luc Pelletier, Propriétaire

Téléphone: (450) 248-3798
Cellulaire: (514) 591-4607



Magasin
général
248-3718

Boutique Micheline

- Vaste choix de magazines -
 - Livres -
 - Papeterie -
 - Cartouches d'encre -
 - Cadeaux -

30, rue Principale, Bedford
Tél.: (450) 248-7377



EXCAVATION - TERRASSEMENT

J.A. BEAUDOIN
CONSTRUCTION LTÉE

Licence P.B.C. 1119-2388-94

Sablière Freilighsburg
Excavation Générale
Transport (Gravier - Sable - Pierre - Terre)
Terrassement - Démolition
Lac Artificiel - Champ d'épuration
ÉQUIPEMENT MUNI DE LASER

ENVIROSEPTIC
BIONEST BIO-BIO SYSTEMS
Bur.: 248-2850 / 248-3200
Téléc.: 248-4565 Courriel: jabc@bellnet.ca
417 Route 202, Bedford J0J 1A0

ANIMALERIE BEDFORD



40 A, rue Principale
Bedford
Tél. : 450-248-0755

NATURAL CHOICE
pour chiots de grandes races

Sac boni de 15 kg
Rég. 46.99 sp. 39.99 8 kg
Rég. 39.99 sp. 29.99

Ensemble aquarium incluant chauffe-eau

10 gal. - 52.99
20 gal. - 89.99
25 gal. - 109.99

Pour d'autres spéciaux, venez nous visitez ou sur le web
www.salutvoisin.com/partner/050600h



Spécialité: saumon fumé à l'érable

MARCHÉ V. GOSELIN & FILS LTÉE
17, rue Principale
Freilighsburg (Québec) J0J 1C0
Tél.: 450.298.5202
Téléc.: 450.298.5404



FENESTRATION
DIVISION CANADA
150879 INC.

PRO-TECH

VENTE ET INSTALLATION

EDOUARD RAYMOND
PRÉSIDENT

393 Route 202
Stanbridge Station
J0J 2J0
Tél.: (450) 248-4207
Fax: (450) 248-4789



Lévesque
Vous voulez, Vous pouvez

42, Plaisance
Bedford (Québec) J0J 1A0
Tél.: (450) 248-4307 o Fax: (450) 248-0658
Courriel: renovbedford@levesque.ca

Érablière
Hilltop Sugarbush
Henry Garrick

Parties de Sucre
Plats faits maison
Vue panoramique
Produits de l'érable

4329 Symington, Dunham
Réservation: (450) 295-2270

à votre porte en février!
UN NOUVEAU BOTTIN POUR L'ENSEMBLE
DE BROME-MISSISQUOI



tout à votre portée

450.ca
everything you need

A NEW TELEPHONE DIRECTORY FOR
BROME-MISSISQUOI AND AREA

Coming in February!

www.450.ca

692 Chemin Dutch, Saint-Armand, QC J0J 1T0

sans frais: 1-800-520-4503
téléc. : 1-800-520-4503

LES ÉLECTIONS FÉDÉRALES

Par Guy Paquin

Les récentes élections fédérales opposaient quatre grands partis. Il y a d'abord le parti Hypocrite Conservateur. Leur chef, M. Harder, est contre le mariage des gays. « Il est inconcevable qu'une lesbienne épouse un homosexuel ! » a-t-il déclaré. « Et le contraire est encore plus répugnant. Pour moi, ni les hommes ni les femmes ne devraient se marier ! » Pourtant, cédant lui-même à ses bas instincts à la première occasion et en pleine Chambre, M. Harder a renversé Paul Martin. Boys will be boys.

Il y a l'autre gros parti, les Libéraux Commanditaires. Ils furent victimes de plusieurs scandales comme quand un de leurs organisateurs électoraux, après plusieurs cocktails, a entonné en Chambre « C'est le roi Dagobert qui a mis sa culotte à l'envers » en accompagnant ce beau cantique des

gestes appropriés. Devant le juge Gomery le lendemain, l'individu a assuré ne se rappeler de rien, ce qui, à la surprise du juge, pour une fois, était strictement vrai.

Le Nouveau Parti Démagogique est dirigé par Jack Layton, un étonnant visionnaire. M. Layton lit l'avenir dans son verre à dentier. Chaque soir ses dents disent à M. Layton : « Jack, le futur est brillant, souriant, rayonnant » et une petite voix ajoute tout bas : « Utilisez Colgate ». Si M. Layton sourit tout le temps c'est qu'il imagine l'unité canadienne. On rirait à moins.

Justement, pour promouvoir l'unité canadienne, les conservateurs et le NPD ont déclenché des élections. Le principal résultat fut de donner 51 sièges au Bloc Québécois de Gilles Duceppe. Boys will be boys.



Le Saint-Armand voyage encore, cette fois, à Tarifa, en Espagne.

Publicité

S'adresser à Charles Lussier, au 248-0869

Petites annonces

S'adresser à la coordonnatrice des textes, Josiane Cornillon, au 248-2102.

Coût d'une petite annonce : 5 \$

Les annonces d'intérêt général sont gratuites.

Offrez *Le Saint-Armand* en cadeau !

Abonnement

Faites parvenir le nom et l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque de 30 \$ (pour six numéros) à l'ordre et à l'adresse suivants :

Journal Le Saint-Armand
869, chemin de Saint-Armand
Saint-Armand (Québec)
J0J 1TO

En prime : « Une très courte histoire du maïs », tiré à part de la série d'articles de Paulette Vanier parus dans *Le Saint-Armand*.

METRO PLOUFFE
PROFESSION : ÉPICIER
Laurier Lamarche
Directeur
20, ave. des Pins, Bedford
Tel. (450) 248-2968

ENTREPRISES Mc PELL inc.
commerce de grains
Janet Mc Gowan & Philippe Pelletier
1352 Chemin St-Henri, St-Armand (Québec)
Tél./Fax : (450) 248-7278 Cell. : (450) 357-0258

Les Entreprises DÉNEX
• ENTRETIEN DE PELOUSE/TERRAIN
• Déneigement
• travaux agricoles à forfait
Communiquer avec nous pour une **estimation gratuite!**
Ingrid et Luc Marchessault
Bureau: (450) 248-4241
Cell.: (514) 617-6854

GARAGE MGO DUPONT INC.
450-248-3643
AMÉRICAINE, EUROPÉENNE, ASIATIQUE
MÉCANIQUE COMPLÈTE ET
REMORQUAGE
DÉVERROUILLAGE DE PORTES
105, route 202, Stanbridge Station (QC) J0J 2J0

COURTIERS UNIS
PARTENAIRE DE
Les Assurances Yves Therrien
Cabinet en assurance de dommages
Yves Therrien, C. D'A. ASS.
152, rue Rivière
Bedford (Québec)
J0J 1AO
Téléphone : (450) 248-4385
(514) 946-1253
Télécopieur : (450) 248-4718
Courriel : ass@therrien@qc.ca.rr.com

AUX 2 CLOCHERS
BISTRO / RESTAURANT
Cuisine Saisonnière
2 rue de l'église
Bedford, QC J0J 1C0
Tél. : (450) 298-5080
Fax : (450) 298-5680
André et Martine

Voyages Bedford inc.
60A, Principale, C.P. 320
Bedford (Québec) J0J 1A0
Tél. : (450) 248-4552
1-800-363-4545
Fax : (450) 248-4277
Murielle Vachon
Rose-Marie Robitaille

Salon Noël
Coiffure
Pour un service des plus professionnels
et à l'affût des toutes nouvelles tendances
71-A, rue Principale, Bedford
Tél. : 248-7727

**DEUIL • SÉPARATION • STRESS
MALADIE • TRAUMATISME • MAL-ÊTRE...**
VOICI UN LIEU POUR PARLER,
POUR S'AIDER ET SE RETROUVER.
MARIE NORMANDIN
Psychanalyste
248-2135
206, chemin Solomon, Saint-Armand
Sur rendez-vous seulement

B.W. DRAPER ASSURANCE INC.
Depuis / Since 1936
J. Hardy Craft Jacqueline Couture
Shelley Smith Nicholas Brien
Danielle Cook Diane Dupuis
Chris Craft Kevin Craft
60, rue Principale, C.P. 320, Bedford (QC) J0J 1AO
Tél. : (450) 248-3351 - 1-800-363-4545 - Fax : (450) 248-4277

Desjardins
Caisse populaire de Bedford
Claude Frenière
Directeur général
Représentant en épargne collective pour Desjardins Cabinet de services financiers inc.
Siège social
24, rue Rivière
Bedford (Québec) J0J 1AO
(450) 248-4351
Accès direct : (450) 248-4353 poste 234
Sans frais : 1 866 303-4351
Télécopieur : (450) 248-3922
claude.m.freniere@desjardins.com

L'INTERLUDE
Restaurant - Bar - Terrasse
(450) 248-4491
48 PRINCIPALE, BEDFORD
• DÉJEUNERS • TABLE D'HÔTES
• SPÉCIAUX DU MIDI • SALLE À MANGER
• METS CANADIENS • MUSIQUE ET DANSE
• PIZZA • SALON LOTERIE VIDÉO
OUVERT 7 JOURS

LE SAINT ARMAND
VOIR PLUS LOIN

TIRAGE: 1500 exemplaires

Eric Madsen, président du CA
Nicole Dumoulin, vice-présidente du CA et responsable de la production
Paulette Vanier, secrétaire du CA
Églantine Fourrez, secrétaire du journal
Pierre Lefrançois, trésorier du CA
Johanne Bérubé, vice-trésorière du CA
Jean-Pierre Fourrez, rédacteur en chef et membre du CA
Josiane Cornillon, éditrice-coordonnatrice et membre du CA
Sylvie Ditcham, membre du CA
Charles Lussier, publicité
COMITÉ DE RÉDACTION : Jean-Pierre Fourrez, Hélène Landry, Pierre Lefrançois, Éric Madsen, Lise Pagé, Guy Paquin et Anita Raymond

COLLABORATEURS POUR CE NUMÉRO :
Jonathan Benoit, Daniel Boulet, Leah Fournier Della Porta, Sandy Montgomery, François Renaud.
INFOGRAPHIE : Juli Boyer
IMPRESSION : Groupe SDA.3 inc.
COURRIEL : jstarmand@hotmail.com
DATE DE TOMBÉE : 20 mars 2006
DÉPÔT LÉGAL : Bibliothèques nationales du Québec et du Canada
OSBL : n° 1162201199

En créant le journal *Le Saint-Armand*, les membres fondateurs s'engagent sans aucun intérêt personnel sinon le bien-être de la communauté à :
• Promouvoir une vie communautaire enrichissante à Saint-Armand.
• Sensibiliser les citoyens et les autorités locales à la valeur du patrimoine afin de l'enrichir et de le conserver.
• Imaginer la vie future à Saint-Armand et la rendre vivante.
• Faire connaître les gens d'ici et leurs préoccupations.
• Lutter pour la protection du territoire (agriculture, lac Champlain, sécurité, etc.).
• Faire connaître et apprécier Saint-Armand aux visiteurs de passage.
• Les mots d'ordre sont : éthique, transparence et respect de tous.

Articles, letters and announcements in English are welcome.